



Sassi Neri

Conero Riserva DOCG



Fattoria Le Terrazze

Beschreibung

Diese Riserva, erstmals 1988 produziert, trägt den Namen eines der schönsten Strände der Riviera del Conero – der Sassi Neri.

Die Fermentation erfolgt bei kontrollierter Temperatur von 28°C mit selektierten Hefen, gefolgt von 7 bis 10 Tagen Maischestandzeit. Anschließend reift der Wein 12 Monate in Barriques erster, zweiter und dritter Belegung. Nach der Assemblage ruht er weitere 9 Monate in Edelstahl. Die Flaschenreife beträgt ca. 2 Jahre, bevor der Wein auf den Markt kommt.

Organoleptische Eigenschaften

Intensive rubinrote Farbe mit granatroter Reflektion, sehr eindrucksvoller Geruch, in fruchtigen Düften (kleine rote Strauchbeeren) und feine Gewürz- und Balsamnoten stechen hervor. Im Mund vordergründig kräftiger Geschmack, reich an Tannin, aber gleichzeitig voll und seidig, einhüllend. Lang anhaltender Geruch.

Weinbeleitung

Rotes Fleisch im Allgemeinen, vorzugsweise lange gekocht, wie z.B. geschmorte Kalbshaxe, Braten, Sudfleisch Hervorragend geeignet für Pilz und Trüffel basierte Gerichte.

-  0,75l - ALC 13,50%
-  Montepulciano 100%
-  16/18 °C
-  Bordeaux Glas